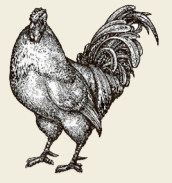


BRASSERIE MAKALÖS

MATIN, MIDI, SOIR, BOISSONS TOUS LES JOURS, TOUTE L'ANNÉE



APÉRITIFS

Bollinger	175 kr
Bollinger Brut Rosé	140 kr
L'Extra par Langlois	110 kr
Richard Juhlin (non alcoholic)	105 kr

Dry martini	175 kr
Death in the afternoon (absinthe cremant)	125 kr
Pastis, Henri Bardouin (4 cl)	100 kr
Palo Cortado, El Maestro Sierra, Sherry (6cl)	204 kr

MARCONA ALMONDS

65 kr

SVENSKA LANTCHIPS

Salted or sour cream
35 kr

ENCAS

LIGHTER DISHES

Quiche Vegetarienne 165 kr
Quiche, semi dried tomato, smoked cottage cheese

Quiche Lorraine 165 kr
Quiche, pork, leek, gruyère

Croque Monsieur 165 kr
Cheese, ham, tomato, béchamel

Charcuteries et fromage 165 kr
Charcuteries and cheese

SPECIALITÉS

ALWAYS AT MAKALÖS

Bisque de homard 185 kr
French lobster soup

Boeuf Bourguignon 195 kr
Boeuf Bourguignon, potato puré

Steak Minute 265 kr
Sirloin, bearnaise, tomato salad, pommes allumettes

ON THE BOARD

Ask your waiter for the dish of the day.
It might be sold out

ENTRÉES

STARTERS

Foie gras flambe 175 kr
Foie gras flambe, plum, apple, vin doux reduction

Escargots 155 kr
Snails in garlic and parsley

Saumon marine 165 kr
Red beetroot cured salmon, pickled chantarell, trout roe, lime crème

Chèvre chaud 115 kr / 195 kr
Caramelized goat cheese, summer beets, walnuts, strawberry vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

MAINS

Ombre chevalier poile 275 kr
Seared char, fennel, roe beurre blanc, dill potato

Confit de canard 265 kr
Duck leg confit, smoked pork-belly, beans, celleri, sauce cassoulet

Foie de veau à l'anglaise 245 kr
Veal liver, pork-belly, capers, potato, thyme jus

Courge rôtie 245 kr
Roasted butternut pumpkin, chantarelle, broccoli crème, chantarelle

SALADES

SALADS

Niçoise 185 kr
Tuna, olives, soft boiled egg, sardines

Norvegiene 185 kr
Gravad lax, shrimps, trout roe, capers

Steak salade 215 kr
Sirloin, beans, tomato

MOULES

Marnières 175 / 255 kr
Served with pommes allumettes and aioli

SIDES

Green salad 35 kr

Tomato salad 45 kr

Pommes allumettes 35 kr

Potato puré 35 kr

Rissole potato 35 kr

Fried vegetables 55 kr

Bearnaise 25 kr

Aioli 25 kr

Garlic butter 25 kr

#supportyourlocal

Take away

We don't
accept cash

Computer?

Certainly, but we ask you to use
our balconies

BIENVENUE À BRASSERIEMAKALOS.SE

@BRASSERIEMAKALOS

BRASSERIE MAKALÖS, KOCKSGRÄND 1,
STOCKHOLM 08 - 440 66 25

Allergies?

Ask your waiter



CARTE DES DESSERTS

APRÈS DÎNER

Café Parisien (Grand Marnier rouge, coffe, cream)	155 kr
Irish coffee (Irish whiskey, coffe, sugar, cream)	155 kr
French coffee (Cognac, coffe, sugar, cream)	155 kr
Espresso Martini (Vodka, kahlua, sugar, vanilla, espresso)	155 kr

FROMAGES

CHEESE

Today's cheeses

1 piece 45 kr
3 pieces 120 kr

Served with
truffle honey
&
Rhubarb compot

DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr

Crème brûlée

Café gourmand 115 kr

Three small desserts and a single espresso

Financier au amandes 125 kr

Financier, orange, roasted almonds, pink
grapefruit sorbet

Truffe À la passion 35 kr

chocolate truffle with passion fruit

Glace 45 kr

A single scoop of ice cream

VINS DOUX

SWEET WINES

p / 6cl

Loire

2010 Quarts de Chaume 66 kr

2011 Coteaux du Layon 52 kr

Bordeaux

2013 Sauternes 110 kr

Roussillon

2014 Banyuls 126 kr

Jura

Macvin blanc 92 kr

Macvin rouge 92 kr

Xerez

Palo cortado 204 kr

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	38 kr
Espresso	32 kr
Double Espresso	38 kr
Macchiato	38 kr
Double Macchiato	46 kr
Cappuccino	46 kr
Café Latte	48 kr
Bryggkaffe	36 kr
Thé	42 kr

DIGESTIFS

<u>Chartreuse</u>	p / cl
Chartreuse MOF Sommeliers	36 kr
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire	35 kr
Chartreuse Reine des Liqueurs	48 kr
Chartreuse VEP vert	75 kr
Chartreuse VEP jaune	75 kr
<u>Whisky</u>	
Johnnie Walker Black Lable (Scotland)	22 kr
Singleton 12 y Dufftown (Scotland)	25 kr
<u>Calvados</u>	
Domaine de la Galotière Pays d'auge	33 kr
Domaine de la Galotière V.S.O.P. mgn	40 kr
<u>Cognac</u>	
Leopold Gourmel, Bio Attitude	38 kr
Leopold Gourmel, Age de fruit 10 carats	54 kr
<u>Armagnac</u>	
Veuve Lafontant et ses Enfants	30 kr
Château Laubade 1974	97 kr
<u>Liqueur</u>	
Grand marnier Rouge	22 kr
Benedictine D.O.M.	22 kr



Staying late?
Ask your waiter for room rates